

Macheta, 180 mm, HACCP code: 845530

Hoja hecha de acero alemán con una dureza de 56 HRC para un rendimiento de corte fiable y una larga retención del filo. Diseñado para apoyar la preparación higiénica de alimentos y reducir los riesgos de contaminación cruzada. Los mangos codificados por colores cumplen con las regulaciones de HACCP y seguridad alimentaria. Construcción ligera.

Mango resistente a aceites, grasas, detergentes y productos químicos comunes de cocina. Hoja ancha y resistente. Diseñado para cortar carne, aves, huesos y verduras grandes. Adecuado para trabajos intensivos de preparación y porcionado. Mango de PP moldeado por inyección para un manejo diario duradero.

-  La hoja de alta resistencia soporta cortes potentes a través de carne, ave y huesos.
-  El mango codificado por colores HACCP reduce los riesgos de contaminación cruzada.
-  El mango moldeado por inyección combina un agarre seguro con comodidad diaria.
-  La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.
-  La construcción ligera ayuda a reducir la fatiga durante el uso diario.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845530	3.5	173	327